

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

Usaha lapis legit “MANISE” berdasarkan analisa faktor teknis, ekonomi dan realisasi penjualan selama satu bulan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan perbaikan produk untuk menjaga keberlangsungan usaha. Adapun berdasarkan analisa ekonomi dan realisasi penjualan, usaha layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk Usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jl. Dinoyo baru utara 02-A Surabaya
Waktu Operasi	: 24 hari/bulan selama 8 jam/hari
Kapasitas Produksi	: 10 Loyang/hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 93.652.271,00
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 560.505.860,67
MARR	: 13,12%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	:
Sebelum pajak	: 201,06%
Setelah pajak	: 199,05%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	:
Sebelum pajak	: 5,91 bulan
Setelah pajak	: 5,97 bulan
Harga Jual Produk	: Rp 40.000,00
Hasil Penjualan Produk/Tahun	: Rp 748.800.000,00
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 47,59%

## DAFTAR PUSTAKA

- Allington. 2006. *Factory Layout Principles*. UK: UK-RF Closed Nuclear Cities Partnership.
- Aman, Moehamad. 2004. *Analisis Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Algoritma CRAFT untuk Menurunkan Ongkos Material Handling pada Bagian Suzuki Original Component di PT. Mekar Armada Jaya Magelang*. Jawa Tengah: Teknik Industri Universitas Muhamadiyah Magelang. <https://maman6366.files.wordpress.com/2009/05/analisis-tata-letak-fasilitas-produksi-dengan-algoritma-craft2.doc> (11 Desember 2016)
- Aries, R. S. and R. D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. Singapore: Mc-Graw Hill Book Company, Inc.
- Astawan Made, 1999. *Membuat mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bank Central Asia. 2015. *Suku Bunga*. [www.bca.co.id/id/kurs-sukubunga/suku-bunga/suku-bunga\\_landing.jsp](http://www.bca.co.id/id/kurs-sukubunga/suku-bunga/suku-bunga_landing.jsp) (11Desember 2016).
- Blueband, 2016. Komposisi Kimia Margarin Blue Band (200g). [www.blueband.co.id](http://www.blueband.co.id) (18 September 2016).
- Bogasari. 2016. *Segitiga Biru*. [www.bogasari.com/product/brand/segitiga-biru](http://www.bogasari.com/product/brand/segitiga-biru) (18 September 2016).
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia, 1999. *SNI 01-2970-1999 : Susu bubuk*. Jakarta :Badan Standardisasi Nasional.
- Cauvain, S and L. Young. 2006. *Baked Products Science, Technology and Practice*. UK: Blackwell Publishing.
- Daihatsu, 2016. Spesifikasi Mobil. <http://www.daihatsu.com/> (21 Oktober 2016).
- Edwards, W. P. 2007. *The Science of Bakery Products*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.

- Gerard, L. Hasenhuettl and Richard W. H. 2008. *Food Emulsifiers and Their Applications*. USA: Springer.
- Godam, 2001. Isi Kandungan Gizi Kue Lapis Legit - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kue-lapis-legit-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html> (diakses tanggal 20 Oktober 2016).
- Hadipoentyanti, E., 2005. Status Plasma Nutfah Tanaman Vanili ( *Vanilla* sp). Plasma Nutfah Perkebunan. Buku Pedoman Pengelolaan. Puslitbangbun, Badan Litbang Pertanian. 97-116.
- Handoko, T.H. 2000. *Dasar – Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE
- Hartonelektronika, 2016. Spesifikasi Alat Elektronik. <https://www.hartonelektronika.com/en/store-location.html> (19 Oktober 2016).
- Herjanto, E. 1999. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Hui, Y.H., (Ed). 2006. *Bakery Products: Science Technology*. Iowa: Blackwell Publishing.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. [Http://www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com)
- Matz, S.A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3<sup>rd</sup> Edition*. New Jersey: Prentice-Hal Inc.
- Minnaar, R. dan Slot G.H. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Perusahaan Daerah Air Minum Kota Surabaya. 2008. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarip Air Minum PDAM Kota Surabaya*. [http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil\\_tabel\\_tarif&bhs=1](http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1) (08 Desember 2016).

- Peters, M. S., Klaus D. Timmerhaus dan Ronald E. West. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineer. 4<sup>th</sup> Edition. International Edition*. Singapore: Mc. Graw-Hill.
- Philips, 2016. Spesifikasi Lampu. <http://www.philips.co.id/id> (23 Oktober 2016).
- Pomeranz, Y., and J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I. N. 2008. *Ekonomi Teknik, Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2016. *Golongan Tarif Dasar Listrik*. [www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2](http://www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2) (11 Desember 2016).
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2016. *Tarif Dasar Listrik untuk Keperluan Rumah Tangga*. [www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2&p=rt](http://www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2&p=rt) (11 Desember 2016).
- Pyler, E.J. 1988. *Baking Science and Technology*. 2nd Ed. Merriam, Kan, Sosland Pub.Co. 1346p.
- Ratnaningsih. 1999. Pembuatan Nugget Sebagai Pemanfaatan Daging Merah Tuna (*Thunnus obesus*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, IPB.
- Shim, J.K. and J.G. Siegel. 1999. *Operations Management*. New York: Barron's Educational Series, Inc.
- Singh, R. Paul and Dennis R. Heldman, 2009. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press, Elsevier.
- Sultan, W. J. 1981. *Practical Baking*. 3<sup>th</sup> Edition. The AVI Publishing, Company Inc. Westport, CT.
- Tandonair, 2016. Spesifikasi Tandon Air. <http://tandonair.web.indotrading.com/> (21 Oktober 2016).

Tokopedia, 2016. Spesifikasi Peralatan.  
<https://www.tokopedia.com/ndbiringno1/info> (20 Oktober 2016).

Tokomesin, 2016. Spesifikasi Meja.  
[http://www.tokomesin.com/Mesin Pengolah Makanan Bisnis Makanan Produksi Makanan.html](http://www.tokomesin.com/Mesin_Pengolah_Makanan_Bisnis_Makanan_Produksi_Makanan.html) (22 Oktober 2016).

Winarno, F.G., 1993. *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.